

Aguacates rellenos de langostinos



Ingredientes:

2 aguacates
500 grs. de langostinos
1 cebolleta
2 cucharaditas de alcaparras
1 huevo
350 grs. de lechuga
150 grs. de zanahoria
1 taza de mayonesa
2 cucharadas de ketchup
sal

Preparación:

Cocer los langostinos en agua hirviendo durante 1 minuto contando desde que el agua comience a hervir y tras echar los langostinos. Sacar los langostinos escurridos y ponerlos en un cuenco con agua fría con bastante sal, dejar enfriar, escurrir, pelar y reservar.

Lavar la lechuga y cortarla en juliana. Raspar la piel a las zanahorias, lavarlas y cortarlas en juliana. Pelar la cebolleta y picarla muy menuda.

Cortar los aguacates por la mitad en sentido longitudinal y extraer los huesos. Trocear los langostinos, dejando unos cuantos enteros para adornar.

Mezclar en un cuenco las zanahorias, la lechuga, los langostinos troceados, la cebolleta

Aguacates rellenos de langostinos

y las alcaparras. Mezclar la mayonesa con el ketchup y agregar a la ensalada preparada, mezclando bien.

Rellenar los huecos de los aguacates con la ensalada, adornar con los langostinos reservados y servir.